

ENTRÉE

Salade verte aux graines Vinaigrette à l'huile de noix	  	6.-
Velouté de bolets avec son oeuf poché	 	12.- 15.-
Mini tomme Vaudoise poêlée, figues rôties au miel d'abeilles noires	  	18.-
Ravioles gambas ricotta, épinards, pignons & sauce homardine		15.- 32.-

PLAT PRINCIPAL

Risotto courge de Ropraz & sbrinz d'alpage avec saucisson Vaudois IGP	  	18.- 25.-
Pavé de saumon "Swiss Alpine Fish" sauté mi-cuit, sauce crème		30.-
Souris d'agneau confite au miel d'abeilles noires	 	29.-
Boeuf braisé de Ropraz au pinot noir	 	35.-
Pavé de filet de boeuf de Ropraz (150g) Beurre maison ou sauce du moment ou sauce aux morilles		49.- + 6.-

**Tous nos plats sont servis avec
des légumes de saisons & à choix:**
Écrasée de pomme de terre - Riz pilaf
Pâtes fraîches



POUR LES PETITS GOURMANDS (- de 10 ans)

C'est avec plaisir que nous servons nos plats de
la carte en portion adaptée 50% du prix



DESSERT

Fondant au chocolat farina bona Sauce vanille	  	9.-
Crêpe flambée aux agrumes et épices		12.-
Mousse chasselas & poire de Ropraz caramélisée à la raisinée, croquant chocolat	 	15.-
Dessert du jour		7.-
Glaces artisanales Kalan Glaces artisanales de Camille de Pailly	 	5.-

*Sur demande, nos collaborateurs vous
renseigneront volontiers sur les ingrédients
présents dans nos plats qui sont susceptibles
de provoquer des allergies ou des
intolérances.*

Boeuf- Ropraz VD Production maison - Suisse / Saucisson Vaudois - Vaud / Agneau - France / Saumon - 6558 Lostallo / Gambas - Vietnam AFC / Carcasse homard - Canada/USA FAO 21

Tous nos prix sont TVA 7,7% incluse



*Les Presidi sont des projets de Slow Food destinés à protéger les
petites productions de qualité réalisées selon des méthodes artisanales
traditionnelles*

Nos engagements



*L'Alliance des Chefs est un réseau de cuisiniers et de cuisinières
du monde entier, qui défendent la biodiversité et soutiennent ainsi
la production et l'agriculture locales.*



*«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits
bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison »
établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse,
la Semaine du Goût et Slow Food CH.»*

Boissons

Nos bonbonnières à volonté 5.-
Eau aromatisée & thé froid maison

Eau minérale Valser 5dl 5.50
Eau minérale Valser 1lt 8.50

Au verre (2dl) 4.-
Eau aromatisée maison - Limonade - Jus de pommes VD

Bière du Jorat (33cl)

La Vaudoise 6.50
La Nati 5.50
La Blanche 6.-

Les vins de nos artisans Vaudois

Les blancs

Burignon, Saint Saphorin, 7dl 47.-
Domaine Christophe Francey à Chexbres

Chant des Resses, Chablais AOC 7dl 38.-
AVY - artisans vigneron Yvorne

Aigle Les Murailles, AOC Chablais 7dl 58.50
Badoux Vins à Aigle

Chasselas sur lie 7dl 39.-
Domaine la Crosetta à Gilly

Les Luges 7dl Calamin 47.-
Mélanie Weber à Cully

Doral, Expression, La Côte AOC 7dl 38.-
Cave Cidis à Morges

Les rosés

Badoux 1908, AOC 7dl Badoux Vins à Aigle 38.-

Les rouges

Garanoir, La Côte AOC 7dl, collection Expression 44.50
Cave Cidis à Morges

Merlot, « Les Communaux », barrique 7dl Mélanie 73.-
Weber à Cully

Garanoir, gamaret "Le Désir Noir" 7dl Domaine la 44.50
Crosetta à Gilly

Métis rouge, Saint Saphorin, pinot noir, gamay, 47.-
gamaret, garanoir 7dl Domaine Francey à Chexbres

Magnus Corpus, Label vigne d'or 57.50
Gamaret, garanoir, cabernet franc, diolinoir
Chablais AOC - fût de chêne 7dl AVY - artisans
vignerons Yvorne

Nos désirées 5dl CHF 24.-

Au verre 1dl CHF 5.-

Les Blonnaisses, chasselas Mélanie Weber à Cully

Oeil de Perdrix, Chablais AOC AVY Yvorne

Métis rouge, Saint Saphorin, pinot noir, gamay,
gamaret, garanoir
Domaine Francey à Chexbres

Et pour terminer...

Café 4.-
Cappuccino, machiato, renversé 4.80
Choix de thés et tisanes 4.-

Les shots 4cl

Limoncello, grappa, calvados, vieille prune, 5.-
Marc à Mélanie Weber, Cully

LE VIN DU MOIS

Nos collaborateurs vous renseigneront
volontiers sur le choix gourmand de vin
de nos artisans vigneron